

Instrukcja obsługi

Piece gazowe do pizzy – linia RG

Model: RG4, RG6, RG9



Spis treści

Budowa.....	3
Zastosowanie.....	3
Podłączanie urządzenia.....	3
Działanie.....	5
Czyszczenie i konserwacja.....	6
Panel sterowania.....	8
Ogólne Warunki Gwarancji	8

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Przed pierwszym użyciem prosimy dokładnie zapoznać się z niniejszą instrukcją obsługi.

Błędna instalacja i wymiana części może uszkodzić produkt lub spowodować obrażenia u ludzi. Nie ponosimy odpowiedzialności za umyślne uszkodzenie urządzenia, szkody wynikające z zaniedbania, nieprzestrzegania instrukcji i przepisów oraz nieprawidłowe połączenia. Nieautoryzowana interwencja urządzenia powoduje utratę gwarancji.

Instrukcja obsługi powinna być przechowywana w bezpiecznym miejscu, w razie potrzeby skorzystania z niej.

Instalacja powinna być wykonana zgodnie z przepisami i zasadami bezpieczeństwa obowiązującymi w tym kraju przez wykwalifikowany personel serwisowy.

Budowa.

Tabliczka znamionowa CE znajduje się z prawej strony piekarnika. Na tabliczce znamionowej CE znajduje się charakterystyka gazu do zasilania urządzenia.



Zastosowanie.

Piekarnik został zaprojektowany i wyprodukowany głównie do pieczenia pizzy. Może być również używany do pieczenia i zapiekania potraw w blachach do pieczenia. Jakikolwiek inne użycie pieca jest zakazane, z uwagi na zachowanie bezpieczeństwa podczas użytkowania, jak również w celu zapewnienia jak najbardziej wydajnej pracy pieca. Temperatura pracy piekarnika wynosi od 50 ° do 450 ° C, za pomocą dwóch niezależnych termoregulatorów.

Podłączanie urządzenia.

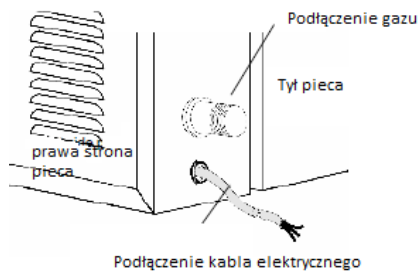
Usuń wszystkie folie ochronne, upewnij się, że wewnątrz pieca nie zostały żadne resztki opakowania.

Wszystkie czynności związane z instalacją urządzenia (ustawienie urządzenia i podłączenie do sieci zasilającej w energię elektryczną) muszą zostać wykonane przez wyspecjalizowany personel techniczny posiadający odpowiednie kwalifikacje oraz autoryzację do

przeprowadzania tego typu prac zgodnie z obowiązującymi obecnie przepisami prawnymi w kraju, w którym urządzenie będzie użytkowane.

Instalacja.

Instalacja musi być przeprowadzona przez wykwalifikowanych techników. Pierwsze uruchomienie pieca może zostać wykonane wyłącznie po zakończeniu jego instalacji i wystawieniu przez autoryzowanych pracowników technicznych deklaracji zgodności dotyczącej podłączenia urządzenia.



Przy instalacji należy pamiętać o zostawieniu minimum wolnej przestrzeni (mm) wokół urządzenia, jak pokazano na rysunku. Piec musi zostać ustawiony na stabilnej, równej podstawie, odpornej na wysoką temperaturę.

Przed podłączeniem urządzenia do sieci elektrycznej należy upewnić się, czy wartości napięcia oraz częstotliwości podane na tabliczce znamionowej zgadzają się z tymi w miejscu instalacji.

Piec jest wyposażony w kabel elektryczny (jednofazowy 230 V) umieszczony z tyłu, bez wtyczki

Połączenie elektryczne musi zawierać automatyczny przełącznik, który ma odpowiedni zasięg. Między stykami nie może występować mniej niż 3 mm. Musi być podłączony przewód uziemiający i nie może być przerywany. Obecne zasilanie piekarnika musi mieć tolerancję +/- 10%.

Podłączenie gazu.

Podłączenie kuchni do instalacji gazowej lub butli z gazem płynnym oraz jej regulację musi wykonać wyłącznie uprawniony instalator urządzeń gazowych posiadający aktualne zaświadczenie kwalifikacyjne w zakresie eksploatacji urządzeń i instalacji energetycznych.

Piec jest wyposażony w gwint G 3/4 "do podłączenia do zasilania gazem. Jest on umieszczony z tyłu pieca. Połączenie gazu z piekarnikiem powinno być widoczne i należy użyć metalowych rur stalowych lub miedzianych.

W połączeniu pomiędzy rurą gazową piekarnika a zasilaniem gazem należy zastosować metalową 3-częściową rurkę. Umieścić odpowiednie uszczelki między łącznikami rurowymi, aby zapewnić szczelne połączenia.

Mierzenie ciśnienia gazu

Ciśnienie zasilające gazu należy mierzyć za pomocą manometru cieczy (np manometr U-rurkowy, rozdzielczość co najmniej 0,1 mbar) w następujący sposób:

- Odkręcić i zdjąć prawą (DX) stronę panelu
- Poluzować śrubę uszczelniającą zaworu bezpieczeństwa (zawór ogólny)
- Podłączyć manometr U-rurkowy do punktu odbioru ciśnienia zaworu gazu;
- Włączyć piec w sposób wskazany w instrukcji.
- Zmierzyć ciśnienie zasilania gazu;
- Usunąć manometr U-rurkowy;
- Przykręcić ponownie śrubę uszczelniającą zaworu bezpieczeństwa
- Założyć ponownie panel boczny piekarnika

Po zakończeniu instalacji należy kontrolować, czy nie ma wycieku gazu; w celu sprawdzenia, zastosować roztwór wody z mydłem w połączeniach rur, każdy wyciek spowoduje powstanie baniek mydlanych. Jeżeli w instalacji gazowej znajduje się instalacja gazomierza, możliwe będzie również sprawdzenie ewentualnego wycieku gazu: wyłączyć piec na około 10 minut, aby gazomierz nie odczytał żadnego przepływu gazu.


JEST CAŁKOWICIE ZABRONIONE STOSOWANIA PŁOMIENIA W CELU SPRAWDZENIA JAKIEGOKOLWIEK PRZECIEKU GAZU.

Piekarnik jest testowany i zaprojektowany do użycia gazu, wg wskazań na tabliczce znamionowej CE

Działanie.

- 1) Podłączyć zasilanie elektryczne piekarnika do głównego źródła zasilania
- 2) Obróć pokrętkę klapki wyrównawczej źródła gazu;
- 3) Nacisnąć ogólny włącznik elektryczny zapali się zielona lampka
- 4) Ustaw termostat / termometr na temperaturę roboczą naciskając jednocześnie klawisze "set" i "+" lub "-" . W przypadku, gdy pożądana temperatura jest niższa lub niższa niż temperatura atmosferyczna, niemożliwe będzie włączenie palników, ponieważ termostat jest podłączony do elektrozaworu zasilającego gazem, który zatrzymuje przepływ gazu, gdy temperatura osiągnie pożądaną wartość.

A) PALNIK ZWYKŁY

- 5) Obróć pokrętkę ogólnego kranu dopływu gazu do pozycji  , naciśnij i przytrzymaj pokrętkę i po pewnym czasie naciśnij kilkakrotnie piezoelektryczny pilot zapłonu. Zwolnij pokrętkę, gdy zapali się palnik pilotowy. Płomień musi pozostać zapalony. Jeśli to nie nastąpi, powtórz operację.

Możliwe jest kontrolowanie płomienia pilotującego przez otwór po prawej stronie przedniego panelu.

- 6) Obróć pokrętkę ogólnej temperatury do pozycji (maksymalna moc);

B) PALNIKI GÓRNE I DOLNE

7) Odkręć odpowiednie pokrętki górnego i dolnego palnika i obróć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji (moc maksymalna). Płomień z palnika do rozpalania rozprzestrzeni się na wszystkie górne i dolne palniki. Po osiągnięciu żądanej temperatury palniki zgasną: będzie się to powtarzało za każdym razem do uzyskania odpowiedniej temperatury.

Gdy piekarnik osiągnie pożądaną temperaturę widoczną na termostacie / termometrze można włożyć pizzę do piekarnika.

- Otworzyć ręcznie drzwiczki piekarnika za pomocą uchwytów;
- Aby podświetlić wnętrze piekarnika, nacisnąć "włącznik lampki piekarnika
- KIEDY DRZWI PIECA SĄ OTWARTE, WAŻNE JEST, ABY ZACHOWAC BEZPIECZNĄ ODLEGŁOŚĆ OD PIEKARNIKA, ABY UNIKNĄĆ POPARZENIA.
- Umieść pizzę, które mają być pieczone w piekarniku. Ważne jest, aby nie pozostawiać otwartych drzwiczek piekarnika przez dłuższy czas, ponieważ wychodzące ciepło z pieca zmniejsza temperaturę.
- Zamknij drzwiczki piekarnika i kontroluj proces pieczenia przez szybkę;
- Temperatura pieczenia pizzy różni się w zależności od ustawienia, umieszczając ją bezpośrednio na płycie lub w blasze do pieczenia. W pierwszym przypadku zaleca się ustawienie temperatury pieczenia na $350 \div 380$ ° C przy maksymalnej temp. górnych palników i na najniższej temp. dolnych palników. W drugim przypadku wskazane jest ustawienie ogólnej temperatury pieczenia na najmniejszą temp. a dolnych palników do maksimum (pokrętło dolnych palników w pozycji "moc maksymalna");
- Po upieczeniu otwórz drzwiczki piekarnika, wyciągnij pizzę i zamknij ponownie drzwi piekarnika.

WYBÓR IDEALNEJ TEMPERATURY GOTOWANIA I REGULACJI WZGLĘDNEJ GÓRNYCH I NIŻSZYCH PALNIKÓW ZALEŻY OD DOŚWIADCZENIA UŻYTKOWNIKA.

Idealny czas pieczenia pizzy zależy od rozmiaru pizzy, użytych składników oraz ustawionej temperatury. Dlatego na początku pracy z urządzeniem sprawdzaj przez szybkę w drzwiach, w równych odstępach czasowych, czy pizza jest gotowa, w celu ustalenia idealnego czasu

Wyłączenie pieca.

- Wyłącz piekarnik, obracając pokrętła w pozycji „off”
- Wyłącz oświetlenie wewnętrzne piekarnika za pomocą włącznika światła
- Wyłącz główny wyłącznik, zniknie zielone światło,
- Wyłącz zawór gazu;
- Odłącz przewód elektryczny i wtyczkę od zasilania elektrycznego.

Czyszczenie i konserwacja

W RAZIE KONIECZNOŚCI KONSERWACJI ODŁĄCZ PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE PIECA Z URZĄDZENIA ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO ORAZ WYŁĄCZ ZAWÓR PODŁĄCZENIA ZASILANIA GAZEM

1) Czyszczenie powierzchni ogniotrwałej: czynność tę należy wykonać przy nagrzanym piekarniku. Gdy temperatura w piecu osiągnie około 350 ° C, otwórz drzwiczki piekarnika i wyczyść podłogę za pomocą szczotki wykonanej z włókien naturalnych i posiadającej długi uchwyt aby uniknąć kontaktu z gorącymi częściami piekarnika. Zaleca się, aby operator stosował odpowiednie rękawiczki i ubrania, aby uniknąć oparzeń.

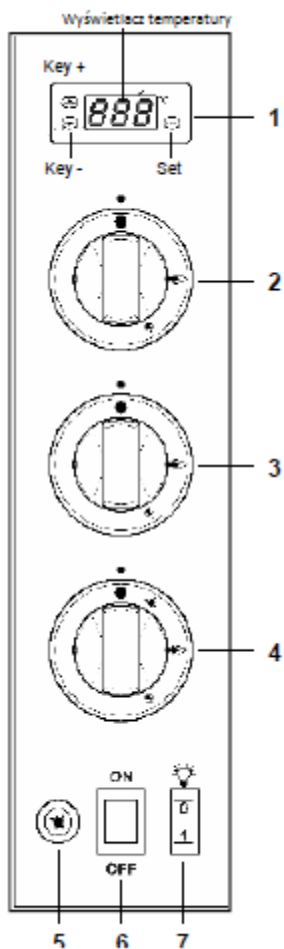
2) Czyszczenie zewnętrznych części pieca (powierzchnia ze stali nierdzewnej, szkło i panel kontrolny): Te czynności należy wykonywać, gdy piekarnik jest zimny. Obudowę zewnętrzną umyć za pomocą nawilżonej, miękkiej ściereczki z dodatkiem delikatnego detergentu. Należy upewnić się że woda lub jakakolwiek wilgoć nie przedostanie się do wnętrza urządzenia.

ZALECA SIĘ STOSOWANIE ODPOWIEDNIH RĘKAWIC I ODZIEŻY OCHRONNEJ, ABY UNIKNĄĆ POPARZEŃ. NIEDOZWOLONE JEST UŻYWANIE STRUMIENIA WODY, ŚRODKÓW ŚCIERNYCH ALBO POWODUJĄCYCH KOROZJĘ A TAKŻE TAKICH, KTÓRE MOGĄ USZKODZIĆ ELEMENTY URZĄDZENIA, NEGATYWNIE WPŁYNAĆ NA BEZPIECZEŃSTWO I HIGIENĘ PRACY.

W przypadku awarii, wymiany części lub konserwacji należy skontaktować się z autoryzowanym dealerem, od którego zakupiono urządzenie lub uprawnionym serwisantem spełniającym wymagania określone obowiązującymi przepisami.

Przechowywanie: Zawsze upewnij się, że urządzenie zostało odłączone od sieci elektrycznej oraz ostudzone do odpowiedniej temperatury. Urządzenie przechowywać w chłodnym i czystym pomieszczeniu.

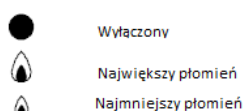
Panel sterowania.



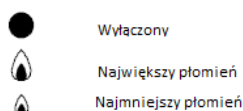
Panel sterowania znajduje się po prawej stronie w przedniej części piekarnika, Innowacyjny system palników gazowych pozwala na regulowanie mocy grzania w dolnej i górnej części komory.

1) Termostat/termometr

2) Pokrętko do regulowania temperatury górnych palników



3) Pokrętko do regulowania temperatury dolnych palników



4) Pokrętko temperatury



5) zapalnik piezoelektryczny

6) włącznik/wyłącznik

7) włącznik oświetlenia komory pieca

Ogólne Warunki Gwarancji

Niniejszy dokument reguluje zasady gwarancji udzielanej przez spółkę **Resto Quality sp. z o.o.** na sprzedawane Towary i stanowi załącznik do Ramowych Warunków Handlowych, określone poniżej zasady ochrony gwarancyjnej obowiązują zawsze gdy Resto Quality sp. z o.o. udziela gwarancji na sprzedawany towar.

1. Gwarancja udzielana jest na okres 12 miesięcy od daty zakupu Towarów.
2. Ochrona gwarancyjna udzielana jest wyłącznie na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. W okresie trwania gwarancji Spółka zobowiązuje się do bezpłatnego podjęcia koniecznych działań celem przywrócenia Urządzeń do prawidłowego funkcjonowania – do stanu w

którym możliwe będzie normalne i zgodne z przeznaczeniem korzystanie z urządzeń - jeżeli wada występowała lub była następstwem wad tkwiących w Urządzeniach (Urządzeniu) w chwili jego sprzedaży (wady produkcyjne, wady technologiczne) i nie została spowodowana przez Klienta lub osoby trzecie lub nie wynikały inne przyczyny skutkujących utratą gwarancji.

4. Celem wypełnienia powyższych obowiązków Spółka zobowiązuje się do – w zależności od konieczności :
 - a. przeprowadzenie nieodpłatnej diagnozy usterki
 - b. przeprowadzenia nieodpłatnej naprawy Urządzenia
 - c. przeprowadzenia nieodpłatnej wymiany części Urządzenia na noweo konieczności przeprowadzenia napraw lub wymiany poszczególnych części oraz zakresie naprawy (wymiany) każdorazowo decydować będzie Spółka w oparciu o wskazania uprawnionego serwisanta.
5. Spółka wykonuje powyższe działania zgodnie z wytycznymi producenta z wykorzystaniem odpowiednich części zamiennych.
6. Spółka może zlecić przeprowadzenie działań osobom trzecim.
7. Zakresem usług serwisowych (gwarancji) nie są objęte :
 - a. uszkodzenia mechaniczne,
 - b. uszkodzenia wynikłe z działania siły wyższej (pożar, powódź, zalanie wodą, zmiany napięcia etc.)
 - c. czynności związane z konserwacją i normalnym użytkowaniem Urządzenia (czyszczenie, odkamienianie, smarowanie, wymiana elementów eksploatacyjnych i podlegających normalnemu zużyciu – lampy, żarówki, bezpieczniki, baterie, uszczelki, paski klinowe, łańcuchy napędowe etc.)
 - d. uszkodzenia wynikające z oddziaływania siły fizycznej ponad siłę konieczną dla normalnego korzystania z Urządzeń,
 - e. uszkodzenia powstałe z winy Klienta lub osób trzecich,
 - f. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego korzystania, wykorzystywania, użytkowania, eksploatacji Urządzeń
 - g. uszkodzenia będące skutkiem zaniedbań w wypełnianiu obowiązków spoczywających na użytkowniku Urządzeń.
 - h. uszkodzenia wynikające z nieprawidłowego podłączenia urządzenia lub braku wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. zmiękcacz do wody, filtry, etc.)
 - i. jak również usterki będące następstwem powyższych zdarzeń
8. Przypominamy o obowiązku sprawdzenia towaru dostarczanego do Państwa w obecności kuriera (dostawcy, przewoźnika) oraz w przypadku stwierdzenia uszkodzeń o obowiązku sporządzenia protokołu zgłoszenia szkody. Brak sprawdzenia przesyłki oraz prawidłowego zgłoszenia reklamacji do przewoźnika skutkuje utratą późniejszej możliwości do zgłoszenia roszczeń z tego tytułu.
9. W zakresie nie objętym gwarancją Spółka świadczy obsługę serwisową – za dodatkową opłatą.

10. Klient może zlecić Spółce przeprowadzenie prac (działań) dodatkowych, Strony ustalają, iż Spółka może takie działania proponować, jednak ich przeprowadzenie zawsze będzie wymagało zgody Klienta. Zasady wynagrodzenia za prace dodatkowe Strony ustalać będą w toku wzajemnych relacji.
11. Każdorazowo Klient zobowiązuje się do udostępnienia Urządzeń w uzgodnionym terminie i miejscu w taki sposób by możliwe było przeprowadzenie wymaganych prac serwisowych w sposób niezakłócony. Ewentualny brak udostępnienia Urządzeń traktowany będzie na równi z nieuzasadnioną interwencją serwisową.
12. W przypadku nieuzasadnionej interwencji uprawnionych serwisantów, Klient zobowiązany będzie do pokrycia kosztów takiej interwencji – w szczególności kosztów dojazdu oraz wynagrodzenia dla serwisantów.
13. Spółka podkreśla, a Klient jednoznacznie przyjmuje iż następujące działania skutkować będą utratą ochrony gwarancyjnej:
 - a. dokonanie jakichkolwiek zmian, modyfikacji, przeróbek, napraw czy szeroko rozumianej ingerencji w Urządzenia przez osoby inne niż wskazane przez Spółkę
 - b. naruszenie plomb lub znaków fabrycznych
 - c. stwierdzenie uszkodzeń urządzenia innych niż wynikające z normalnego użytkowania (uszkodzeń mechanicznych, termicznych, chemicznych, elektrycznych, wywołanych ogniem, wilgocią etc.)
 - d. nieprawidłowe podłączenie urządzenia, jak również brak wykorzystywania wymaganych akcesoriów (np. miękczacz do wody, filtry, etc.)
14. Zgłoszenie usterki odbywać będzie się - poprzez przesłanie przez Klienta zgłoszenia awarii na adres e-mail: **serwis@restoquality.pl**
15. Towary co do których zgłaszane są roszczenia z tytułu gwarancji:
 - a. o masie do 30 kg należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu
 - b. o masie powyżej 30 kg – w zależności od wskazań Spółki należy dostarczyć pod wskazany przez Spółkę adres uprawnionego serwisu lub naprawiony zostanie przez wskazanych serwisantów w miejscu jego instalacji (znajdowania się).
 - c. przypominamy, iż na Kliencie dokonującym przesłania Urządzenia pod wskazany adres spoczywa obowiązek należytego zapakowania reklamowanego Urządzenia na czas jego transportu (w szczególności poprzez takie zapakowanie które zabezpieczy Urządzenie przed uszkodzeniem oraz umożliwi jego bezpieczny transport i wykonywanie czynności załadunkowych).
 - d. Spółka może – w zależności od ustaleń Stron oraz w ramach gestu handlowego – świadczyć pomoc w organizacji transportu Urządzenia.
 - e. obowiązkiem Klienta jest terminowy odbiór Urządzenia zwrotnie przesyłanego po przeprowadzeniu prac serwisowych w szczególności odbiór przesyłki w czasie i miejscu uzgodnionym. Ewentualny brak odbioru Urządzenia wedle pierwotnych ustaleń skutkować będzie obciążeniem Klienta wynikłymi z tego kosztami (m.in. kosztami ponownego przesłania / transportu Urządzenia).

16. Strony ustalają następujące terminy reakcji Spółki na ewentualne zgłoszenia dot. usterek Urzędzeń:

- a. zwrotny kontakt telefoniczny – do 5 dni roboczych od daty zgłoszenia
- b. wizyta uprawnionego serwisanta – do 14 dni od daty zgłoszenia
- c. wykonanie naprawy zależne jest od otrzymania przez Spółkę lub inny wyznaczony do przeprowadzenia prac serwisowych podmiot części zamiennych i w zależności od terminu realizacji dostaw przez producenta może wynieść do 60 dni od daty wizyty serwisanta.

Spółka

Klient